

餐馆重新开业的规定：附录I

最近更新信息：（更改地方以黄色加亮显示）。

2020年8月11日：说明了可供顾客使用的卫生间必须继续仍然对顾客开放。

由于新型冠状病毒(COVID-19)的持续性快速蔓延以及需要保护我们社区中最易患病的居民，已对该规定进行更新，以与加州公共卫生主管的命令保持一致，限制准备和供应食物的餐馆和其他餐饮设施只能提供户外就餐，外卖送餐，驾车点餐或到店取餐服务。禁止在餐馆或其他餐饮设施内进行用餐。除了加州公共卫生主管对餐馆重新提供现场就餐服务所规定的条件外，餐馆也必须遵守员工安全和感染控制的规定。

除以下规定外，提供现场饮用饮料或食品的自酿啤酒的酒馆、酒吧、酿酒厂和酿酒厂品酒室以及蒸馏工艺酿酒厂将继续关闭，直到县卫生主管允许其重新修改后获准开业或可全面开业为止。自酿啤酒的酒馆、酒吧、酿酒厂和酿酒厂品酒室以及蒸馏工艺酿酒厂不得与食品供应商签订合同以恢复营业。自酿啤酒的酒馆，酿酒厂，品酒室和蒸馏工艺酿酒厂获准可零售和制造产品，并且必须遵守适用的规定。

根据卫生主管令并符合本规定的拥有中度或高风险餐厅公共卫生许可证的餐馆，酒吧和提供自酿啤酒的酒馆可继续在餐馆外的就餐区域提供在现场准备的食物。餐馆的吧台必须保持关闭状态。餐馆和其他餐饮设施应尽可能继续提供并鼓励顾客选择外卖及送餐服务。

本规定不适用于设有现场餐饮设施的音乐会，演出或娱乐场所。这些餐饮设施将继续关闭，直到通过发布一项具体的重新开业命令，以允许它们在重新改造后开业或全部正常营业为止。

请注意：随着更多信息和资源的出现，本规定可能会随时更新，因此请务必定期查看洛杉矶县网站：<http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/>以获取本规定的任何更新信息。

本规定的清单包括：

- (1) 为保障员工健康而制定的工作场所政策和措施
- (2) 保持身体距离的措施
- (3) 控制感染的措施
- (4) 与员工和公众沟通
- (5) 确保公平获得重要服务的措施

这五个重点必须包含在你制定餐饮设施重新开业的规定内。

**本规定涵盖的所有餐馆必须实施以下列出的所有适用措施，
并准备好解释为什么任何未实施的措施不适用于该餐馆。**

餐馆名称： _____

设施地址：

设施内先前规定的
最大可容纳人数：

张贴日期：

A. 为保障员工健康的工作场所的政策和措施（在所有适用于本设施的选项上打勾）

- 继续让能在家完成工作任务的员工远程办公。
- 比较容易感染病毒的员工（65岁以上、孕妇、有慢性疾病健康问题）应尽可能安排在家完成工作，并应与他们的医疗服务单位或职业健康服务机构讨论任何有关问题，以便就返回工作场所作出适当的决定。
- 告知所有员工，如果生病，或接触过COVID-19的患者，就不要上班。
- 向员工提供有关雇主或政府资助的休假福利的信息，这些福利将使其在经济上更容易留在家里。详情请参见关于[支持COVID-19病假和员工补偿金的政府方案](#)的补充资料，包括[《家庭优先新冠病毒应对法案》](#)规定的雇员病假权利，以及根据州长[第N-62-20号行政命令](#)规定的员工可获得的员工补偿福利以及推定的因COVID-19而与工作相关的权利。
- 当被告知一名或多名员工的检测结果呈阳性，或有符合COVID-19的症状（病例）时，雇主应制定计划或方案，要求病例患者在家中隔离，并要求所有在工作场所接触过病例患者的员工立即进行自我检疫隔离。雇主的计划中应考虑制定一项协议规定，即让所有被检疫隔离的员工都能进行或接受COVID-19的检测，以确定是否存在其他的工作场所接触感染，这可能需实施额外的COVID-19控制措施。
- 如果企业老板、经理或经营者在14天内于工作场所发现三(3)例或更多COVID-19病例，雇主必须向公共卫生局报告，电话是(888)397-3993或(213)240-7821。如果在工作地点发现了群集病例，公共卫生局将启动群集病例应对反应措施，其中包括提供感染控制指南和建议、技术支持和针对特定场所的控制措施。公共卫生局将指派一名公共卫生病例管理人员参与群集病例的调查，以帮助指导该设施制定应对措施。
- 在员工进入工作区域之前进行[员工症状检查](#)。检查必须包括咳嗽、呼吸短促、呼吸困难、发烧或发冷，以及员工是否在过去14天内与已知感染COVID-19的病人有过接触。这些检查可以远程进行，也可以在员工到达时当面进行。如果可行的话，还应在工作现场进行体温检查。
- 与他人接触的员工可以免费获得适合的可以覆盖口鼻的布面面罩。员工在工作期间与他人接触或可能与他人接触时，应始终佩戴布面面罩。已被医生告知不应佩戴面罩的员工，只要在条件允许的情况下，应遵照加州的指引，佩戴底部有褶皱的防护面罩。该面罩最好有适合下巴形状的褶皱。不应该佩戴带有单向呼吸阀门的口罩。当员工独自在私人办公室或有实心隔板的隔间（其竖起的高度已超过员工的高度）时，员工无需佩戴面罩。
- 告知员工如何正确佩戴布面面罩，包括需要每天清洗或更换布面面罩。
- 为服务员和其他员工向那些未戴布面罩进食和喝东西的顾客提供服务时，提供防护面罩，并需要佩戴它们。除布面罩外，还需要戴防护面罩。布面罩能够保护他人免于接触到佩戴者的飞沫；防护面罩有助于保护佩戴者免于接触到他人的飞沫。
- 防护面罩应按照制造商的说明进行使用，清洁和消毒。
- 指导员工须遵守手部卫生守则，包括坚持勤洗手、使用消毒擦手液和正确佩戴手套。
- 确保员工有时间经常洗手。
- 应提醒员工在咳嗽和打喷嚏时，用纸巾盖住。用过的纸巾应扔进垃圾桶，并立即用肥皂和温水洗手（至少20秒）。

- 除指定的休息室外，员工不得在餐饮设施内任何地方进食或喝东西。
- 向所有员工、供应商和送货人员提供关于保持身体距离，以及在与他人接触时佩戴布面遮盖物的指引。
- 根据工资及工时条例，员工的休息时间应是错开的，这可以确保在休息室中的员工始终与他人保持六（6）英尺的距离。
- 休息室、卫生间和其他公共区域应经常消毒，消毒时间应在下表中标注：
 - 休息室 _____
 - 卫生间 _____
 - 其他公共区域 _____
- 员工可在下列地点取得消毒剂及相关用品：

- 所有员工均可在以下地点获得对COVID-19有效的消毒擦手液：

- 本协议规定的副本应分发给每位员工。
- 可选项——说明其他措施：

B. 保持身体距离的措施

- 如果可能的话，在门口附近指派一名戴着布面罩，但距离最近的顾客至少有6英尺的员工，以监督所有人是否遵循了身体距离的要求。
- 确保顾客或员工在排队时保持身体距离的措施得到遵守。这包括收款台和付款终端，熟食店柜台和排队队伍，洗手间，电梯大厅，前台和等候区，代客泊车的顾客下车处和取餐处，以及顾客聚集的任何其他区域。
 - 在公众可排成队伍或站立的地方，每隔6英尺放置胶带或其他标记。
 - 在可能的情况下，为步行人流建立单方向的走廊和通道，以避免员工和顾客从彼此身边经过。
- 提供取餐选项或送餐服务的餐饮设施应确保在订餐或取餐期间，对排队的顾客实施他们保持身体距离要求的措施。
- 用于现场就餐的室外座位必须遵守使不同桌位的顾客之间保持6英尺身体距离的要求。
 - 用于调配或供应含酒精饮料的吧台不能提供食品和饮料服务。
 - 禁止在室内美食广场内就座。
 - 禁止进行娱乐活动。这包括，但不限于，DJ打碟活动和现场音乐以及娱乐活动。
 - 餐馆不得举办招待会，宴会等大型聚会。
- 在可能的情况下扩大室外用餐区的座位间距，以遵守当地的规划法和分区法规。
- 在可能的情况下采用了技术解决方案，以减少人与人之间的互动；用手机订餐和使用平板电脑点餐，在到达餐饮需要入座时发送短信，非接触式付款方式选项。
- 设定顾客，送餐司机和员工之间的互动流程，以保持彼此间的身体距离。
 - 在顾客，送餐司机或可能有其他人等餐的区域，餐馆内外的地板都已标记好，以实施和加强保持身体距离的措施。
 - 已经采用了非接触式取餐和送餐的流程，以及其他用于与客户互动的电子系统。
 - 在可能的情况下，服务员之间或其他员工与顾客之间的互动时间每次最多不超过5分钟。
- 在可能的情况下，通过预订或通知顾客提前打电话确认室外就餐座位/服务人数的限制，来提供现场室

外就餐服务（如果在正常的营业时间内此方法可行的前提下）。每组顾客群体的联系信息需要在预订时或顾客到店时获取，以便在需要时与顾客联系，并提供最新就餐信息。

- 考虑使用电话预订系统，它允许人们在车里排队或等候，只有当电话，短信或以其他方式通知顾客餐桌已经准备就绪时，顾客才会进店用餐。
- ❑ 如果该餐馆有足够的空间并选择提供现场订餐服务，则应向客户提供菜单（张贴或一次性使用的印刷材料），以便于完成订餐，并且在顾客完成现场订餐后，餐馆应尽快准备，打包以及让顾客领取所订购的食物。请将预计的取餐时间告知顾客。等待餐饮的客户不可聚集在餐馆内部。他们应该留在车内或在适当的时间返回以获得订单。
- ❑ 限制一张室外桌子上的顾客人数。属于同一群体的顾客之间不必保持6英尺的距离。所有参与聚餐的顾客群体成员必须在入座前到达餐馆，且餐馆的带位人必须同时把所有成员带去餐桌处。
 - 一张室外桌子的用餐座位不得超过6个，且用餐者必须为来自同一聚餐团体的成员。
- ❑ 限制服务员和顾客之间的接触。
 - 在餐馆招待柜台，前台，订餐柜台等处安装隔板或有机玻璃等物理屏障，因为在这些地方保持6英尺的身体距离是很困难的。
 - 限制为单独的聚餐团体服务的员工人数。
- ❑ 劝阻员工和顾客不要聚集在人流量大的区域，如卫生间，走廊，吧台区域，订餐区和信用卡终端结账区等。
 - 要求员工避免使用握手和类似的打招呼方式，以免打断身体距离。
- ❑ 在员工休息室中使用屏障或增加桌椅之间的距离来隔开员工。在可能的情况下，设置带有遮阳伞和座椅的户外休息区，以保持彼此间的身体距离。
- ❑ 在可能的情况下，餐馆已对运营模式进行了重新设计，以确保员工之间能够保持身体距离。
 - 厨房和其他后部区域的地板都有标记，以加强保持身体距离的要求。
- ❑ 任何办公区域，厨房，食品储藏室，步入式冰柜或其他高密度，高人流量的员工区域都应执行保持身体距离的规定。
 - 偶然的接触是可能会发生的，但是，我们的目标是将接触时间限制在15分钟以内（最好是10分钟），并且确保员工一直戴着布面遮盖物。

C. 控制感染的措施

在餐馆开业之前

- ❑ 确保暖通空调系统运行状况良好，运作正常；在最大可能的程度上增加了通风。
 - 考虑安装便携式高效空气净化器，将建筑物的空气过滤器提升到最高的效率，并进行其他改变，以增加工作区域的外部空气量和通风量。
- ❑ 对于尚未运行的设施，在重新开启之前，将每个热水和冷水装置冲洗5分钟，用新鲜和安全的供水取代设施管道中陈旧的水。
- ❑ 对设施，尤其是对已经关闭了一段时间的设施，（使用经批准的适用于COVID-19的产品）进行了彻底的清洁和消毒/杀菌。
 - 如有需要，可选择第三方清洁公司来协助增加的清洁工作量。
- ❑ 餐馆用餐区，前台和厨房等区域都配备了适当的卫生用品，包括为所有直接协助顾客的员工提供的消毒洗手液和消毒湿巾。
 - 确保卫生设施始终处于运转状态，且储备了足够多的卫生用品，并在需要时能够提供额外的肥皂、纸巾和消毒擦手液。

- 建议为消毒洗手液，肥皂液，纸巾和垃圾桶安装非接触式的分配器。
- ❑ 指定顾客取餐地点，以在远离高人流区域的地点获取外卖。在可能的情况下，消除了人与人之间的送餐和取餐时的接触。

食品安全的注意事项

- ❑ 遵守和维护“加州食品零售法规(CRFC)”中规定的食品安全措施。
 - 维持热食温度（不低于135华氏度或以上）以及冷食温度（不高于41华氏度）。
 - 按照“加州食品零售法规(CRFC)”的要求彻底煮熟食物。
 - 按“加州食品零售法规(CRFC)”规定的次数清洁和消毒餐具和设备。
 - 遵守员工健康和卫生条例：生病时不要工作；经常洗手；并且按照“加州食品零售法规(CRFC)”中规定的要求戴好手套。
 - 确保所有食物和食物配料都产自批准的食物来源。
 - 不鼓励负责烹调食物的员工在轮班期间人员更换或进入他人的工作台。
- ❑ 由一名负责食品分发的员工在自助服务机处（如汽水和冷冻酸奶机处）服务，并经常性清洗和消毒自助服务机。
- ❑ 顾客可能聚集或触摸其他顾客可能使用的食品或餐具的区域已经关闭。这些食品将单独提供给顾客，且在每次使用后应酌情丢弃或进行清洗消毒。这包括但不限于：
 - 设有调味盒，餐具盒，餐巾纸，盖子，吸管，外带容器等的自助服务区。
 - 自助食品区，如墨西哥酱吧，沙拉吧或自助餐式吧，包括食品试尝区。
 - 餐桌旁食物准备和展示，如食物选择推车和食物传送带，牛油果酱的准备，等等。
 - 为顾客提供餐后薄荷糖，点心或牙签。这些是随账单提供的，或仅在顾客要求时提供。
- ❑ 由一名指定的食品员工负责在向顾客提供餐具之前包好餐具，而不是由多名员工在顾客使用之前处理未包好的餐具。
- ❑ 不允许在餐桌上向普通容器（如水罐，玻璃瓶，细颈圆酒瓶，瓶子）中重新灌装饮料。为顾客提供干净的玻璃器皿以供其续杯。

餐饮设施的注意事项

- ❑ 之前对公众开放的卫生间应该继续对公众开放。
- ❑ 根据需要，每班指定一名食品员工监督和执行额外所需的卫生和消毒程序。
- ❑ 已经制定适用于“高接触频率”的表面和出入区域的清洁和消毒计划，并保证该计划得到遵守。
 - 在餐馆营业时间内，使用EPA批准的消毒剂对公共区域和顾客取餐和付款有关的经常接触的物体（例如桌子，门把手或把手，信用卡读卡器）进行每小时一次的消毒。
 - 每次使用后的所有支付端口，信用卡读卡器，笔，和触控笔。
- ❑ 每晚将设施（使用经批准适用于COVID-19的产品）进行彻底清洁和消毒/杀菌。在可能的情况下，保持每天记录日志，以监控消毒工作的完成情况。
- ❑ 不在员工之间共享音频头戴式耳机和其他设备，除非设备在每次使用后，都经过了适当的消毒。请咨询设备制造商，确定适当的消毒步骤。
- ❑ 已为负责清洗可多次使用的顾客餐具的洗碗员工配备了保护眼睛，鼻子和嘴免受飞溅污染的装备，例如佩戴布面遮盖物，防护眼镜和/或脸部防护面罩的组合。已为负责洗碗的员工配备不透水围裙，并要求其经常更换。可重复使用的防护装备，如防护面罩和眼镜，应在使用之间进行适当消毒。
- ❑ 要定期检查洗手间，并使用EPA批准的消毒剂对洗手间进行每小时一次的清洗和消毒。

- ❑ 在设施入口处或附近，向公众提供消毒擦手液和垃圾桶。

顾客服务/室外就餐区域

- ❑ 顾客应该通过撑开状态的门进入（将根据总体害虫的暴露情况进行评估后以获得批准）或自动门进餐馆入（如果可能）。餐馆应为必须触摸门把手的顾客准备消毒擦手液。
- ❑ 告知顾客，他们在不进食和/或喝东西时必须戴上布面遮盖物；这包括进入餐馆时，在餐馆内任何地方走动时和使用洗手间时。这适用于所有成年人和2岁以上的儿童。只有患有慢性呼吸系统疾病或其他疾病的人士，才可免于这一要求。为了保障员工和其他顾客的安全，应向到达场所且没有面罩的顾客提供面罩。
 - 当顾客坐在餐桌边进食和/或喝东西时，可以取下布面遮盖物。
 - 顾客如不戴布面遮盖物，可能会被拒绝服务并被要求离开餐馆。
- ❑ 带着孩子到达餐馆现场的顾客必须确保他们的孩子留在父母身边，避免他们接触任何其他人或任何不属于他们的物品，并且在年龄允许的情况下戴上布面遮盖物。
- ❑ 在顾客进入餐馆之前应进行症状检查。检查必须包括有关咳嗽，呼吸急促，呼吸困难和发烧或发冷的登记检查。这些检查可以等顾客到达现场后进行，也可以通过其他方法进行，例如在线检查系统，或者通过在设施入口处张贴**标牌**，以告知出现这些症状的顾客不应进入餐馆设施内。
- ❑ 服务员，碗碟收拾工和其他收走顾客使用过物品（脏杯子，盘子，餐巾纸等）或处理垃圾袋的员工使用一次性手套（戴上手套前和脱下手套后要洗手），同时提供必须经常更换的围裙。
- ❑ 可重复使用的菜单需要在顾客使用之间进行清洗和消毒。如果使用纸质菜单，请在每次使用后丢弃。应考虑诸如固定菜单板，电子菜单或移动设备可下载的菜单等替代方案。
- ❑ 位于室外的顾客用餐座位区域在每次使用后都要进行清洁和消毒。座位，桌子和桌子上的其他物品必须为一次性使用物品或在顾客使用之间进行清洁/消毒。每张桌子要么在顾客使用之间更换一层桌布，要么在顾客使用之间铺一层已消过毒的无孔表面材料。
- ❑ 在顾客就座前，餐桌上不得摆放餐具，玻璃器皿，碗碟餐具，菜单，调味品或任何其他餐饮器具。所有这些物品在换座之间都已经过充分消毒，且在不使用的期间，已存放在有效防止潜在污染的地点。
- ❑ 由顾客装好外卖包装盒，且只有在要求时才予以提供。
- ❑ 鼓励顾客使用无现金交易的方式。如果餐饮设施有条件的话，顾客可以刷自己的信用卡/借记卡，且在每次顾客使用之时，都需要保证读卡器是被彻底清洁过的。
- ❑ 可选项 — 请说明其他措施（例如，提供仅为老年人服务的营业时间，奖励顾客在非人流量高峰期到店内购物）：

D. 与公众沟通的措施

- ❑ 本规定的副本已张贴在设施的所有公共入口处。
- ❑ 所有入口处都张贴着告示牌，告知顾客要求他们使用消毒擦手液，并在不吃东西和喝东西的时候，戴上布面遮盖物。
- ❑ 已张贴告示牌，提醒顾客保持6英尺的社交距离，在进入餐馆时洗手或使用消毒擦手液，且如果顾客生病或出现符合COVID-19的症状，请留在家中。
- ❑ 已张贴告示牌告知顾客，虽然用餐者在餐后进行社交聊天可能是常见的行为，但在瘟疫大流行期间，这种行为将被禁止。
- ❑ 餐馆的在线网点（网站，社交媒体等）应该提供餐馆的营业时间，要求佩戴布面遮盖物，有关预约，预订，预付款，取餐和/或外卖送餐的规定，以及其他相关问题的明确信息。

E. 确保公众公平获得重要服务的措施

- 应优先考虑对顾客/客户至关重要的服务。
- 可以远程提供的交易或服务已转到线上进行。
- 已制定相应措施，确保行动不便和（或）在公共场所面临高风险的顾客能够获得商品和服务。

未包括在上述的任何额外措施应另外在单独的页面上列出，
且餐馆应将其附在本文件之后。

关于本规定的任何问题或意见，请联系以下人员：

餐馆的联系人姓名：

电话号码：

最后一次
修改的日期：
